



Hotelequip.pt

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Vitrine Curva Refrigerada 2995mm para Pastelaria

Informacoes do Produto

SKU:	CHVEPD-9-30-C	Modelo:	VEPD-9-30-C
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	2995 x 940 x 1235 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	VEPD-9-30-C
Marca	CLIMA
Instalação	De Chão
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de vidro curvo, 2995mm, para exposição de pastelaria e padaria. Iluminação LED, descongelação automática e controlo eletrónico de temperatura de +2°C a +8°C.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para a exposição otimizada de produtos de pastelaria, esta vitrine refrigerada combina funcionalidade e estética. O seu design com vidro curvo proporciona uma visibilidade superior dos artigos, enquanto a iluminação LED integrada realça a frescura e o apelo visual dos alimentos. Ideal para pontos de venda e restauração, garante a manutenção de uma temperatura constante e eficiente, essencial para a qualidade dos seus produtos e a satisfação dos clientes. A incorporação de uma reserva refrigerada com portas adiciona um espaço extra conveniente para armazenamento.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado adapta-se perfeitamente a diversas cozinhas profissionais, pastelarias, padarias e estabelecimentos de hotelaria. É a solução ideal para apresentar bolos, doces, salgados e outros produtos que requerem refrigeração controlada, mantendo-os frescos e apetitosos. A sua robustez e design elegante tornam-na uma peça central em qualquer ambiente comercial que valorize a qualidade de exposição e a preservação dos alimentos, complementando a oferta e impulsionando as vendas.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	2995x940x1235 mm
Temperatura	+2°C/+8°C
Número de Portas	4
Potência de Refrigeração	1315 W
Consumo	1416 W
Refrigerante	R-290

Visor Evaporador	Chapa de acabamento epóxi
Isolamento	Poliuretano injetado, densidade 40kg/m3 (GWP baixo, OPD zero)
Iluminação	LED padrão (bancada superior, prateleiras e frente externa)
Evaporador	Estático
Descongelação	Automática
Condensação	Ventilada
Controlo	Eletrónico de temperatura
Classe Climática	4 (30°C 55%Hr) regime M1, conforme UNE-EN ISO 23953-2
Chassi	Aço epóxi
Evaporação	Automática como padrão
Opções Adicionais	Prateleira de vidro intermédia iluminada, topo de aço, portas de correr traseiras, decoração à escolha.

Perguntas Frequentes

Que tipo de produtos posso expor nesta vitrine?

Esta vitrine foi concebida para a exposição de produtos de pastelaria, padaria e outros alimentos frescos que necessitam de refrigeração. É ideal para bolos, tartes, sanduíches e bebidas, garantindo que se mantêm nas condições ideais de consumo.

Como é controlada a temperatura?

O controlo da temperatura é feito de forma eletrónica, permitindo uma gestão precisa e fiável. Desta forma, assegura-se que os seus produtos estão sempre na temperatura ideal de conservação, entre +2°C e +8°C.

A vitrine requer descongelação manual?

Não, esta vitrine vem equipada com um sistema de descongelação automática. Esta funcionalidade liberta-o da tarefa de descongelar manualmente o equipamento, otimizando o seu tempo e a eficiência operacional.

Quais são os benefícios da iluminação LED?

A iluminação LED proporciona uma excelente visibilidade dos produtos expostos, realçando as suas cores e texturas de forma apelativa. Adicionalmente, é uma solução energeticamente eficiente e duradoura, contribuindo para uma redução nos custos de energia, ao mesmo tempo que mantém a

atratividade visual.

É possível personalizar o acabamento da vitrine?

Sim, esta vitrine oferece opções de decoração à sua escolha, além de poder optar por uma prateleira de vidro intermédia iluminada, um topo de aço e portas de correr traseiras. Estas personalizações permitem que o equipamento se adapte perfeitamente à estética do seu estabelecimento.